C/2026/2573

6.5.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/2573)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Pancetta Piacentina”

EU-referentienummer: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026

1. **Naam van het product**

“Pancetta Piacentina”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministero dell’Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste — Dipartimento della sovranità alimentare e dell’ippica (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw — departement voedselsoevereiniteit en paardenhouderij)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen van het productdossier van de BOB “Pancetta Piacentina” zijn geen wijzigingen op Unieniveau, omdat zij niet voldoen aan de vereisten van artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143. De wijzigingen:

— omvatten geen wijziging van de naam of van het gebruik van de naam;

— dreigen het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken; en

— brengen geen verdere beperkingen mee voor de afzet van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 1

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is verduidelijkt dat het uitsnijden van de varkens eveneens moet plaatsvinden in de regio's Lombardije en Emilia-Romagna.

Motivering: verduidelijkt is dat het versnijden ook binnen het productiegebied van de varkens moet plaatsvinden, overeenkomstig artikel 46 van Verordening (EU) 2024/1143.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 2

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een specifieke alinea toegevoegd met de titel "Genetische kenmerken". De genetische oorsprong van de varkens waaruit de grondstof wordt verkregen, met name de genetische soort van de mannelijke en vrouwelijke fokdieren, is nader gespecificeerd en de toegestane combinaties van genetische kruisingen zijn toegevoegd. De tekstuele verwijzing naar de bepalingen over de varkensrassen in het productdossier van de BOB's "Prosciutto di Parma" en "Prosciutto di San Daniele" is dus vervangen.

Motivering: er is verduidelijkt welke combinaties van kruisingen van fokdieren zijn toegestaan. De beoordeling van de rassen en de genetische soorten van beide fokdieren is van belang om de kenmerken van zware varkens in stand te houden, met name wat betreft de beoordeling van de verenigbaarheid met de drie referentierassen van het Italiaanse stamboek, bestemd voor de productie van zware varkens.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 3

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een verklarende tabel toegevoegd voor de genetische vereisten waaraan de varkens moeten voldoen, met vermelding van de combinaties van toegestane en niet-toegestane kruisingen.

Motivering: met de toevoeging van de tabel kan duidelijker worden bepaald welke combinaties van genetische kruisingen als enige mogelijk zijn.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 4

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een lijst toegevoegd van genetische soorten die zijn toegestaan door het ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw.

Motivering: de verwijzing naar de lijst en de bijwerking ervan maken het mogelijk een betere controle van de sector te garanderen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 5

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: het gebruik van het vlees van beren, zeugen en varkens met ongunstige genetische eigenschappen (PSS) is verboden.

Motivering: de wijziging was nodig om te verduidelijken dat vlees van beren, zeugen en varkens met ongunstige genetische eigenschappen niet geschikt is voor de productie van "Pancetta Piacentina". Dit sluit aan bij de huidige praktijk, die tot nog toe was gebaseerd op een verwijzing naar de productdossiers van de BOB's "Prosciutto di Parma" en "Prosciutto di San Daniele".

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 6

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een specifieke alinea toegevoegd met als titel "Houderij en voeding". De traditionele fasen van het houden van de varkens worden in chronologische volgorde vermeld (zogen, spenen, opfokken en vetmesten) ter vervanging van de verwijzing naar de productdossiers van de BOB's "Prosciutto di Parma" en "Prosciutto di San Daniele".

Motivering: de fasen van het houden van zware varkens zijn verduidelijkt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 7

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: toegevoegd zijn voorschriften voor de zoogfase van de biggen, die overeenkomstig hoofdstuk II, deel C, van bijlage I bij Richtlijn 2008/120/EG ten minste 28 dagen moet bedragen. In de tekst wordt nu ook verwezen naar het feit dat de biggen door de zeug worden gezoogd of met kunstmelk worden gevoed, het toedienen van toegestane grondstoffen, het aanvullen van de voeding met vitaminen, mineralen en aminozuren en het gebruik van additieven.

Motivering: de kenmerken van de zoogfase zijn nauwkeuriger omschreven, in overeenstemming met de bepalingen van de EU-wetgeving. De aanvulling van het voer met vitaminen, mineralen en aminozuren en het gebruik van additieven zorgen voor een goede spierontwikkeling, terwijl ook de vertering en de opname van nutriënten worden bevorderd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 8

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: bepaald wordt hoe en wanneer de oorsprongstatoeëring in inkt op de beide dijen van elk varken moet worden aangebracht, en er zijn modellen van de tatoeëring en de plaatjes die nodig zijn voor het aanbrengen ervan, toegevoegd.

Motivering: er wordt precies voorgeschreven welke instrumenten er moeten worden gebruikt en welke stappen er moeten worden gevolgd om de monitoring en traceerbaarheid van de grondstof voor "Pancetta Piacentina" te waarborgen vanaf de eerste fase van het houden van de varkens. Daarbij wordt gebruikgemaakt van de reeds beschikbare instrumenten die in overeenstemming zijn met de ingevoerde bepalingen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 9

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een referentietabel toegevoegd waarin is aangegeven welke letter moet worden gebruikt voor de maand van het werpen — informatie die in de oorsprongstatoeage moet worden opgenomen.

Motivering: de wijziging zorgt voor optimale transparantie en duidelijkheid met het oog op de monitoring en traceerbaarheid van de varkens die worden gebruikt voor de productie van "Pancetta Piacentina", zodat de leeftijd van de varkens tijdens het houden en bij de slacht eenvoudiger kan worden gecontroleerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 10

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: toegevoegd is de mogelijkheid om identificatiemiddelen te gebruiken ter vervanging van of in combinatie met de door de veehouder in inkt aangebrachte oorsprongstatoeage.

Motivering: het gebruik van identificatiemiddelen, ter vervanging van of in combinatie met de oorsprongstatoeage, biedt aanvullende instrumenten voor monitoring en traceerbaarheid die aansluiten bij de technologische ontwikkelingen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 11

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de regel is toegevoegd dat de leeftijd van de varkens wordt bepaald in maanden.

Motivering: dankzij deze wijziging kan de leeftijd van de varkens tijdens het houden en bij de slacht ondubbelzinnig worden gecontroleerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 12

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er zijn bepalingen toegevoegd om de duur van de speenfase van de varkens, het maximumgewicht van de biggen en de eisen voor wat betreft de voeding te regelen. Toegevoegd is een passage over de toediening van voeder in droge vorm, over het aanvullen van het voer met vitaminen, mineralen en aminozuren en over het gebruik van additieven. De duur van de speenfase is gewijzigd van tachtig dagen in drie maanden en het maximumgewicht voor biggen is vastgesteld op 40 kg.

Motivering: er zijn twee parameters vastgesteld — duur en maximumgewicht — die zorgen voor een geleidelijke en evenwichtige groei van de varkens tijdens de speenfase. Tijdens deze fase kunnen ze worden gevoederd met alle grondstoffen die volgens de geldende regelgeving zijn toegestaan om te voorzien in hun behoeften op het gebied van voeding, dierenwelzijn en gezondheid. De vermelding van de toediening van voeder in droge vorm biedt de veehouder de mogelijkheid te kiezen welke vorm hij zal toepassen. De aanvulling van het voer met vitaminen, mineralen en aminozuren en het gebruik van additieven zorgen voor een goede spierontwikkeling, terwijl ook de vertering en de opname van nutriënten worden bevorderd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 13

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er zijn bepalingen toegevoegd over de opfokfase, die maximaal vijf maanden mag duren; het maximale gewicht dat aan het einde van deze fase kan worden bereikt, wordt verhoogd van 80 tot 85 kg.

De toleranties voor de verschillende grondstoffen zijn gespecificeerd overeenkomstig artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009 en het percentage van 10 % is geschrapt. Er wordt voortaan uitdrukkelijk vermeld dat de veehouder het voeder ook in droge vorm mag toedienen.

De "Tabel van de toegestane grondstoffen" is toegevoegd. Deze tabel moet ook worden gebruikt voor de daaropvolgende afmestfase en bevat specifieke regels voor die fase. De namen van de volgende grondstoffen zijn aangepast aan de nomenclatuur van Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals bijgewerkt bij Verordening (EU) 2017/1017:

— in de Italiaanse versie is "mais" vervangen door "granturco";

— "gries van maïsgluten" is vervangen door "maïsglutenvoer";

— "gedehydrateerd luzernemeel" is vervangen door "kunstmatig gedroogde luzerne";

— "lijnzaadschilfers" is vervangen door "lijnzaadschilfers; [lijnzaadkoek]" en de termen "lijnzaadschilfervoer; [lijnzaadkoekvoer]", "lijnzaadschroot; [lijnzaadmeel]" en "lijnzaadschrootvoer; [lijnzaadmeelvoer]" zijn eraan toegevoegd;

— "appel- en perendraf, druivenpellen of tomatenvellen voor de darmtransit" is vervangen door "vruchtenpulp en tomatenpulp, als grondstoffen voor voormengsels";

— “biergist en/of torulagist” is vervangen door “gist”;

— “maïskiemmeel” is vervangen door “maïskiemschroot”;

— “destillatieresiduen” is vervangen door “distillers’ dried grains and solubles”.

De volgende grondstoffen zijn geschrapt:

— “ontpit johannesbrood”;

— “eiwithoudende lysaten”;

— “gedroogde aardappelen”;

— “maniok”;

— “geperste en ingekuilde bietenpulp”;

— “sesamzaadmeel”;

— “kokosschroot”;

— “vleesmeel”.

“Haver” valt onder de categorie “minder belangrijke graansoorten” en is geschrapt.

De toegestane hoeveelheden van de volgende grondstoffen zijn gewijzigd:

— “karnemelk”, alleen voor de mestfase (250 gram droge stof per dier per dag), waarbij het totaal van “wei” en “karnemelk” niet meer dan 15 liter per dier per dag mag bedragen

— “maïsglutenvoer” (van maximaal 5 % naar 10 %)

— “maïs” (van maximaal 55 % naar 65 %)

— “sorghum” (van maximaal 40 % naar 55 %)

— “gerst” (van maximaal 40 % naar 55 %)

— “tarwe” (van maximaal 25 % naar 55 %)

— “triticale” (van maximaal 25 % naar 55 %)

— “geperste en droge bietenpulp” (van maximaal 4 % naar 10 %)

— “kunstmatig gedroogde luzerne” (van maximaal 2 % naar 4 %).

De volgende grondstoffen zijn toegevoegd:

— “maïsglutenvoer”, ook tijdens de afmestfase;

— “snijmaïs”, ook tijdens de afmestfase;

— “meel van hele maïskolven”;

— “distillers’ dried grains and solubles”, ook tijdens de afmestfase;

— “lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer], lijnzaadschroot [lijnzaadmeel], lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]”;

— “lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C”, ook voor de afmestfase;

— “producten verkregen tijdens extractie van kool- en raapzaad”

— “geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]”, alleen tijdens de opfokfase.

De grondstof “erwten en/of andere zaden van peulvruchten” is opgesplitst in: “erwten” en “andere zaden van peulvruchten”, en de hoeveelheden zijn verhoogd (“erwten” naar 25 % en “andere zaden van peulvruchten” naar 10 %).

In de Italiaanse versie zijn de woorden “di granturco” toegevoegd om de term “pastone di granella e/o pannocchia” te verduidelijken.

“Sojameel” is vervangen door “producten verkregen door extractie van sojabonen” en het gebruik ervan is procentueel gelijkgetrokken (maximaal 20 %) voor de opfok- en de afmestfasen.

“Zonnebloemzaadmeel” is vervangen door “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad”, waarvan het gebruik op 10 % wordt gesteld.

Voor de producten verkregen door extractie van sojabonen, zonnebloemzaad en kool- en raapzaad is in noot 4 bij de tabel een maximumgehalte aan ruw vet vastgesteld van 2,5 % van de droge stof.

Voortaan mag het voer van de varkens worden aangevuld met mineralen en vitaminen en mogen additieven worden gebruikt.

In noot 2 is een definitie van “distillers’ dried grains and solubles” opgenomen.

Naast het maximum van 2 % linolzuur is een maximumgehalte van 5 % aan vet in de droge stof van het voederrantsoen toegevoegd.

Motivering: het maximumgewicht is verhoogd van 80 kg tot 85 kg vanwege ontwikkelingen op het gebied van genetica, voeding en dierenwelzijnsnormen, waardoor de groeicapaciteit van de varkens is verbeterd. Om te zorgen voor een evenwichtige groei voorafgaand aan de afmestfase, eindigt de opfokfase nu na uiterlijk vijf maanden.

De verwijzing naar de toleranties die van toepassing zijn op de verschillende grondstoffen, maakt het mogelijk deze in overeenstemming te brengen met de geldende voorschriften voor diervoeders [artikel 17, lid 2, punt b), van Verordening (EG) nr. 767/2009].

De vermelding van de toediening van voeder in droge vorm biedt de veehouder de mogelijkheid te kiezen welke vorm hij zal toepassen.

De toevoeging van de “Tabel van de toegestane grondstoffen” voor de opfok- en afmestfasen maakt het productdossier eenvoudiger te begrijpen.

De nomenclatuur van de grondstoffen is gewijzigd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017. Deze herziening was nodig om duidelijker aan te geven naar welk soort grondstof wordt verwezen.

De verwijzing naar “haver” is geschrapt, omdat deze grondstof onder de categorie “minder belangrijke graansoorten” valt.

De term “vleesmeel” is geschrapt, omdat deze grondstof niet langer wordt gebruikt als gevolg van de onlangs ingevoerde wettelijke beperkingen.

“Ontpit johannesbrood”, “eiwithoudende lysaten”, “gedroogde aardappelen”, “maniok”, “geperste en ingekuilde bietenpulp”, “sesamzaadmeel” en “kokosschroot” zijn geschrapt, omdat deze grondstoffen zelden of nooit worden geteeld in het geografische gebied waar de varkens worden gehouden, moeilijk te verkrijgen zijn, een lage voedingswaarde hebben of om technische en kwaliteitsredenen niet worden gebruikt. Hierdoor mogen geen grondstoffen meer worden gebruikt die niet afkomstig zijn uit het geografische gebied waar de varkens worden gehouden, en die toch al niet of slechts in zeer geringe hoeveelheden werden gebruikt. In plaats daarvan worden andere, lokale grondstoffen gebruikt, waardoor het verband tussen “Pancetta Piacentina” en het geografische gebied wordt versterkt.

De nadruk wordt met name gelegd op het belang van een voeding op basis van granen, met een verhoging van de gebruikspercentages van “maïs”, “gerst”, “sorghum”, “tarwe” en “triticale”. Deze grondstoffen vormen van oudsher de basis van de traditionele voeding van de varkens en worden doorgaans in het geografische gebied geteeld, vaak door de varkenshouders zelf, waardoor het verband met het gebied wordt versterkt. Ze dragen ook bij tot het waarborgen van een toereikende vetbedekking bij de varkens voor de productie van “Pancetta Piacentina”.

“Snijmaïs” en “distillers’ dried grains and solubles” (laatstgenoemde zijn rijk aan vitamine B) zijn toegestaan tijdens de afmestfase, omdat ze een uitstekende grondstof vormen om voor een toereikend gehalte aan vetbedekking bij de varkens te zorgen. Aangezien deze producten zeer vezelachtig zijn, verteren volwassen dieren ze bovendien beter dan jonge varkens.

“Voer van hele maïskolven” is een zeer vezelachtige grondstof die als alternatief voor zemelen wordt gebruikt als bron van vezels voor de dieren.

De toename van het gebruik van “droge bietenpulp” is toe te schrijven aan de uitstekende kwaliteit van dit product en het hoge vezelgehalte ervan. De vezels zijn goed verteerbaar in de dikke darm, waardoor het een geschikt product is voor volwassen dieren.

Het gebruikspercentage van “karnemelk” (tijdens de opfokfase), “kunstmatig gedroogde luzerne”, “maïs” en “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad” is verhoogd vanwege de beschikbaarheid van deze grondstoffen in het traditionele productiegebied en de wetenschappelijke resultaten uit de diervoederindustrie van het afgelopen decennium.

Het gebruikspercentage van “maïsglutenvoer” is verhoogd, aangezien deze grondstof rijk is aan eiwitten die voedzaam (niet-gedifferentieerde eiwitten) en zeer verteerbaar zijn.

Door de wijziging van het gehalte aan lipiden met een smeltpunt dat hoger ligt dan 36 °C, mogen deze zowel tijdens de opfokfase als tijdens de afmestfase worden gebruikt. Met de toevoeging van de vereiste met betrekking tot een maximumgehalte van 5 % aan vet in de droge stof van het voederrantsoen en de instelling van een grenswaarde van 2 % voor linolzuur kan een goed gehalte aan vetbedekking bij het varken worden gewaarborgd bij gebruik van reuzel tijdens de afmestfase.

Bij “voer van korrels en/of kolven” is “korrels” vervangen door “maïskorrels” en “kolven” door “maïskolven”, omdat de term “kolf” ook naar andere granen zou kunnen verwijzen.

Aan de term “lijnzaadschilfers” [lijnzaadkoek] zijn de termen “lijnzaadschilfervoer [lijnzaadkoekvoer]”, “lijnzaadschroot [lijnzaadmeel]” en “lijnzaadschrootvoer [lijnzaadmeelvoer]” toegevoegd, aangezien die grondstoffen, die in Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie voorkomen, vergelijkbaar zijn met “lijnzaadschilfers”.

“Geroosterde hele sojabonen en/of sojaschilfers [sojakoek]” is toegevoegd, aangezien soja tijdens de opfokfase essentiële energie levert voor de energiebehoeften van het varken.

Het gebruik van “erwten” en “andere zaden van peulvruchten” is verhoogd, omdat dit grondstoffen zijn die in het productiegebied worden geteeld. Bovendien waarborgen “erwten” de kwaliteit van de vetbedekking van de varkens en bevatten ze, in tegenstelling tot andere peulvruchten, weinig ongewenste voedingsbestanddelen.

Voor “producten verkregen door extractie van sojabonen” is het percentage vastgesteld op 20 % voor zowel de opfokfase als de afmestfase om een goed gehalte aan vetbedekking bij de varkens te waarborgen. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “sojaschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “sojaschroot [sojameel]” en “sojaschrootvoer [sojameelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die worden verkregen door extractie van sojabonen; het is niet doenlijk om ze allemaal op te sommen en ze kunnen bovendien worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. Om een toereikende vetbedekking te waarborgen moet het maximumgehalte aan ruw vet 2,5 % van de droge stof bedragen. Deze vereiste is voortaan opgenomen in de noten bij de tabel van toegestane grondstoffen.

Wat betreft “producten verkregen door extractie van zonnebloemzaad” (voortaan vastgesteld op 10 %), is het gehalte aan ruw vet van de grondstof belangrijk om een toereikende vetbedekking voor de varkens te waarborgen. Om die reden voorziet de vereiste die voortaan is opgenomen in de noten bij de tabel van de toegestane grondstoffen, in een maximumgehalte aan ruw vet van 2,5 % in de droge stof. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “zonnebloemzaadschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “zonnebloemzaadschroot [zonnebloemzaadmeel]” en “zonnebloemzaadschrootvoer [zonnebloemzaadmeelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die worden verkregen door extractie van zonnebloemzaad; het is niet doenlijk om ze allemaal op te sommen en ze kunnen bovendien worden gewijzigd bij updates/wijzigingen van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie.

Wat betreft “producten verkregen door extractie van kool- en raapzaad”: de opname van kool- en raapzaad in de lijst van grondstoffen weerspiegelt het feit dat dankzij genetische verbetering nieuwe variëteiten konden worden geselecteerd die vrij zijn van glucosinolaten en erucazuur (ongewenste bestanddelen). De vermelding is geformuleerd in overeenstemming met de structuur die wordt gebruikt voor soja- en zonnebloemproducten. De producten die voorheen (Verordening (EU) nr. 575/2011) onder één vermelding — “kool- en raapzaadschroot” — vielen, zijn in 2013 (Verordening (EU) nr. 68/2013, zoals gewijzigd bij Verordening (EU) 2017/1017) gesplitst in twee afzonderlijke vermeldingen: “kool- en raapzaadschroot [kool- en raapzaadmeel]” en “kool- en raapzaadschrootvoer [kool- en raapzaadmeelvoer]”. In Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie worden veel verschillende producten opgesomd die worden verkregen door extractie van kool- en raapzaad; het is niet doenlijk om alle voedermiddelen op te sommen en ze kunnen worden gewijzigd aan de hand van updates van Verordening (EU) 2017/1017 van de Commissie. Om een toereikende vetbedekking te waarborgen voor de productie van “Pancetta Piacentina”, moet het maximumgehalte aan ruw vet 2,5 % van de droge stof bedragen. Deze vereiste is voortaan opgenomen in de noten bij de tabel van toegestane grondstoffen.

De aanvulling van het voer met vitaminen en mineralen en het gebruik van additieven zorgen voor een goede spierontwikkeling, terwijl ook de vertering en de opname van nutriënten worden bevorderd.

De definitie van “distillers’ dried grains and solubles” is verduidelijkt met verwijzing naar punt 1.12.9 in Deel C van de bijlage bij Verordening (EU) 2017/1017.

Het maximumgehalte aan ruw vet zorgt in combinatie met het vastgestelde maximumgehalte voor linolzuur voor een optimale vetbedekking bij de varkens voor de productie van "Pancetta Piacentina". Deze twee criteria zijn van essentieel belang, omdat bepaalde grondstoffen die nadelig kunnen zijn voor de kwaliteit van de vetbedekking bij de varkens, een grotere toegestane hoeveelheid hebben gekregen (maïs) of zijn toegevoegd (lipiden met een smeltpunt dat boven 36 °C ligt, ook tijdens de afmestfase).

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 14

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, tweede en derde alinea, van het productdossier en op punt 4.3 van het enig document.

Beschrijving: er is een bepaling toegevoegd dat op jaarbasis ten minste 50 % van de droge stof van het varkensvoeder afkomstig moet zijn uit het geografische gebied waar de varkens worden gehouden.

Motivering: de grondstoffen voor het voederen van de varkens zijn afkomstig uit het geografische gebied waar de dieren worden gehouden; om klimatologische en commerciële redenen is het echter technisch niet altijd mogelijk om 100 % van de grondstoffen lokaal te betrekken. De kwaliteiten van "Pancetta Piacentina" en het verband ervan met het afgebakende gebied worden echter altijd gewaarborgd door het feit dat op jaarbasis ten minste 50 % van de droge stof van het voederrantsoen afkomstig moet zijn uit het afgebakende geografische gebied, overeenkomstig artikel 47, lid 2, van Verordening (EU) 2024/1143.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 15

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, derde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: in het kader van de voorschriften voor de voedering van de varkens tijdens de afmestfase wordt verwezen naar de "Tabel van de toegestane grondstoffen" die is toegevoegd voor de opfokfase, met de nodige specificaties voor de afmestfase.

Motivering: deze wijziging geeft duidelijkheid over de voeders die zijn toegestaan, ook tijdens de afmestfase.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 16

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is een alinea "Slachten en uitsnijden" toegevoegd en de bepaling inzake de minimumleeftijd van het varken bij de slacht is opnieuw geformuleerd, zonder de inhoud ervan te wijzigen, waarbij de bepaling is gekoppeld aan het bepalen van de leeftijd door middel van de oorsprongstatoeëring, en/of het identificatiemiddel dat wordt gebruikt ter vervanging van of in combinatie met deze tatoeëring, zoals beschreven in de rubriek over het voederen en houden van varkens. [Zie de wijzigingen nrs. 8 en 10]

Motivering: het deel van het productdossier dat betrekking heeft op de slachtfase is verduidelijkt, met name door de technologische ontwikkelingen te vermelden. De methode voor de berekening van de leeftijd van de varkens wordt aangegeven, zodat de marktdeelnemers en de controle-instantie deze berekening correct en op uniforme wijze kunnen uitvoeren.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 17

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: toegevoegd is een criterium voor de bepaling van de leeftijd van de varkens met het oog op de slacht.

Motivering: het productdossier is verduidelijkt ten behoeve van de marktdeelnemers en met het oog op de controles.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 18

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de verwijzing naar het gebruik van vlees van karkassen van zware varkens — "H Heavy" — voor de productie van "Pancetta Piacentina" is verduidelijkt.

Motivering: het productdossier is verduidelijkt en de verwijzingen naar de geldende Uniewetgeving zijn geactualiseerd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 19

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: het criterium voor het levend gewicht van varkens van 160 kg, tot op 10 % nauwkeurig, is vervangen door een verwijzing naar een geslacht gewicht tussen 110,1 kg en 180,0 kg.

Motivering: de vervanging van het criterium van het levend gewicht door dat van het geslacht gewicht maakt het mogelijk de geschiktheidsvoorwaarden voor elk geslacht varken nauwkeuriger te controleren, aangezien deze methode doeltreffender, transparanter, gerichter en nauwkeuriger wordt geacht. De verhoging van het gewicht van het varken weerspiegelt de huidige trend in Europese varkenshouderijen en is te verklaren door verbetering van de genetica, het dierenwelzijn en de voeding.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 20

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: gepreciseerd is dat de gegevens over het gewicht en de indeling moeten worden geregistreerd op het moment van de slacht.

Motivering: gepreciseerd is wanneer het gewicht en de indeling moeten worden gecontroleerd om de controle te vergemakkelijken.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 21

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: verduidelijkt is dat het versnijden ook kan plaatsvinden in een andere uitsnijderij dan die waar de dieren zijn geslacht.

Motivering: er is voorzien in de mogelijkheid om het uitsnijden van karkassen aan te passen overeenkomstig sectie I, hoofdstuk V, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 2

Beschrijving

Wijziging nr. 22

De wijziging heeft betrekking op artikel 2, vijfde en zesde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de vijfde en de zesde alinea van artikel 2 van het productdossier zijn geschrapt.

Motivering: deze schrapping was nodig, omdat het bepalingen met betrekking tot het controlesysteem betreft.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4

Beschrijving

Wijziging nr. 23

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: er is bepaald welke suikers er mogen worden gebruikt: dextrose, glucose, fructose en sacharose.

Motivering: deze wijziging was nodig om de gebruikte soorten suiker te specificeren.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 4

Beschrijving

Wijziging nr. 24

De wijziging heeft betrekking op artikel 4, tweede alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de mogelijkheid is ingevoerd om L-ascorbinezuur (E 300) te gebruiken ter vervanging van of in aanvulling op natriumascorbaat (E 301), zonder dat het maximale gebruiksdosis is gewijzigd.

Motivering: het gebruik van L-ascorbinezuur in combinatie met of als alternatief voor natriumascorbaat — het natriumzout ervan — bevordert de initiële aanzuring en vermindert het natriumgehalte van "Pancetta Piacentina". De antioxiderende werking ervan draagt ook bij tot het behoud van de in artikel 6 van het productdossier genoemde organoleptische kenmerken doordat het risico van oxidatie van de vetten of eiwitten wordt verkleind. Dit beschermt de "Pancetta Piacentina".

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 6

Beschrijving

Wijziging nr. 25

De wijziging heeft betrekking op artikel 6, vierde alinea, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de uitdrukking "als bedoeld in artikel 8" is geschrapt.

Motivering: deze wijziging was noodzakelijk gezien de wijziging van de bepaling in artikel 8 van het nieuwe productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 26

De wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: de bepaling inzake de controle-instantie is geschrapt.

Motivering: deze schrapping was nodig om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende wetgeving van de Europese Unie.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8

Beschrijving

Wijziging nr. 27

De wijziging heeft betrekking op artikel 9 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: artikel 9 is hernummerd tot artikel 8.

Motivering: deze wijziging is noodzakelijk als gevolg van de nieuwe indeling van de artikelen in het productdossier.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 9

Beschrijving

Wijziging nr. 28

De wijziging heeft betrekking op artikel 9, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: voortaan mag ook de afkorting van beschermde oorsprongsbenaming "DOP"(BOB) worden gebruikt.

Motivering: met deze toevoeging is het productdossier in overeenstemming gebracht met artikel 37, lid 6, van Verordening (EU) 2024/1143.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 9

Beschrijving

Wijziging nr. 29

De wijziging heeft betrekking op artikel 9, eerste alinea, van het productdossier en op punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving: er is een bepaling ingevoerd over de verplichting om het BOB-symbool van de Europese Unie te gebruiken.

Motivering: met deze toevoeging is het productdossier in overeenstemming gebracht met artikel 37, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van een nieuw artikel 9

Beschrijving

Wijziging nr. 30

Er is een nieuw artikel 9 toegevoegd aan het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

Beschrijving: aan het productdossier is artikel 9 "Bewijs van oorsprong" toegevoegd, waarin wordt gespecificeerd dat alle betrokkenen in het productieproces van de BOB moeten worden gecontroleerd en onder toezicht van het bevoegde orgaan moeten worden geplaatst.

Motivering: dit artikel moest worden toegevoegd om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende Uniewetgeving.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Pancetta Piacentina"

EU-referentienummer: PDO-IT-1497-AM01 — 26.3.2026

1. **Naam van het product**

"Pancetta Piacentina"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Pancetta Piacentina" is een gezouten, natuurlijk gerijpt product dat rauw wordt bewaard. Het wordt verkregen uit de vetbedekking die het maagdeel van het halve geslachte dier van achter het borstbeen tot de liesstreek bedekt, en van het buikspierweefsel.

Het eindproduct is cilindervormig en weegt tussen 4 en 8 kg, de kleur is felrood doorweven met helderwit van de vetbestanddelen. Dit vleesproduct is delicaat en heeft een aangename geur en een hartige smaak.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De grondstoffen voor de voeding van de varkens zijn afkomstig uit het geografische gebied waar de varkens worden gehouden en hebben geschikte kwaliteitskenmerken voor een gezonde en correcte voeding van dieren. In sommige jaren is het om klimaatgerelateerde en commerciële redenen technisch echter niet mogelijk om 100 % van de voedermiddelen lokaal te betrekken. In zulke gevallen worden de kwaliteit van "Pancetta Piacentina" en het verband met het gebied overeenkomstig artikel 47, lid 2, van Verordening (EU) 2024/1143 gewaarborgd door er in ieder geval voor te zorgen dat op jaarbasis ten minste 50 % van de droge stof van de grondstoffen voor het varkensvoeder afkomstig is uit het geografische gebied waar de varkens worden gehouden.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen van de productie van "Pancetta Piacentina" — schoonsnijden, droogzouten, dichtbinden, drogen en rijpen — vinden plaats in het in punt 5 omschreven gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het verpakken, in plakken snijden en in porties verdelen mag uitsluitend in het in punt 5 vermelde verwerkingsgebied plaatsvinden, onder toezicht van de aangewezen controle-instantie. Om de oorspronkelijke en specifieke kenmerken van het product te behouden, moet het verpakken, in plakken snijden en in porties verdelen in het geografische productiegebied worden uitgevoerd door personeel met specifieke kennis van het product. De marktdeelnemers moeten erop toezien dat vóór het in plakken snijden het zwoerd zorgvuldig wordt verwijderd. Als het product in contact komt met lucht of wordt blootgesteld aan afwijkende omgevingsomstandigheden, nadat het is ontdaan van het natuurlijke zwoerd, kan oxidatie optreden en kunnen de plakken of het snijvlak bruin kleuren. Hierdoor verdwijnt de kenmerkende felrode kleur van het magere deel, wordt het vette deel ranzig en wordt het aroma aangetast.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op het moment dat het product aan de consument wordt geleverd, moet het de vermelding "Pancetta Piacentina" dragen.

De naam "Pancetta Piacentina" moet in duidelijke en onuitwisbare letters op het etiket zijn aangebracht, duidelijk te onderscheiden zijn van andere aanduidingen op het etiket, en moet onmiddellijk worden gevolgd door de vermelding "Denominazione di Origine Protetta" (Beschermde Oorsprongsbenaming) of de afkorting "DOP"(BOB), samen met het BOB-symbool van de Europese Unie.

Het toevoegen van andere, niet uitdrukkelijk toegestane vermeldingen is verboden.

Niettemin is het toegestaan aanduidingen die naar namen of bedrijfsnamen verwijzen, of handelsmerken, alsmede de eventuele naam van de varkenshouderij waarvan het product afkomstig is, aan te brengen, mits deze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld of in termen die de consument zouden kunnen misleiden.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van "Pancetta Piacentina" omvat het hele grondgebied van de provincie Piacenza, maar wel slechts die delen ervan die minder dan 900 meter boven de zeespiegel gelegen zijn.

6. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Specificiteit van het geografisch gebied

De productie van “Pancetta Piacentina” gaat terug tot de Romeinse tijd. De productie is in de loop der tijd in ere gehouden en heeft zich geconcentreerd in het geografische gebied van de provincie Piacenza.

Het belang van het productiegebied van de “Pancetta Piacentina” houdt verband met de ontwikkeling van een typische plattelandscultuur die voorkomt in de hele Povlakte, waar de grondstof vandaan komt (Emilia-Romagna en Lombardije). In het gebied waar de grondstoffen worden betrokken, is de ontwikkeling van de veehouderij verbonden met de wijdverbreide teelt van graangewassen en de werkwijzen van de zeer gespecialiseerde zuivelsector, die de varkensproductie op lokaal niveau hebben gestimuleerd.

De producenten in de provincie Piacenza hebben in de loop der tijd specifieke knowhow ontwikkeld en doorgegeven op het gebied van het selecteren en verwerken van de stukken vlees. Het rollen en het dichtbinden van de pancetta vereisen een bijzondere expertise van de marktdeelnemers. De aanwezigheid van koele, waterrijke dalen en beboste heuvels heeft een positief effect op de rijping.

Productkenmerken

“Pancetta Piacentina” is cilindervormig. De plakken hebben magere delen met een felrode kleur, afgewisseld met het wit van de vetbestanddelen. Het product is delicaat en heeft een aangename geur en een hartige smaak.

De spierstukken die worden gebruikt voor de productie van “Pancetta Piacentina” zijn afkomstig van Italiaanse zware varkens.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van het product (causaal verband tussen het geografische gebied en de bijzondere kwaliteit van het product)

De kenmerken van “Pancetta Piacentina” hangen af van omgevingsomstandigheden en natuurlijke en menselijke factoren. Met name de kenmerken van de grondstof hangen nauw samen met het afgebakende geografische gebied van oorsprong. De daar ontwikkelde technieken voor het houden van Italiaanse zware varkens zijn bepalend voor de kwaliteit van de stukken vlees die voor de productie van “Pancetta Piacentina” worden gebruikt.

Bovendien houdt het feit dat “Pancetta Piacentina” in de provincie Piacenza wordt bereid, verband met de aanwezigheid van lokale producenten die in de loop der tijd specifieke vaardigheden hebben verworven met betrekking tot het zouten, rollen en dichtbinden van de pancetta.

Door het rollen en dichtbinden krijgt de “Pancetta Piacentina” zijn cilindrische vorm en kunnen plakken worden verkregen met afwisselend magere en vette delen.

De technische deskundigheid van de producenten op het gebied van het zouten en hun beheersing van de verschillende rijpingsfasen getuigen ook van het verband tussen “Pancetta Piacentina” en het productiegebied.

De omgevingsfactoren hangen nauw samen met de kenmerken van het productiegebied, en in het bijzonder met het klimaat, dat een doorslaggevende invloed heeft op de kenmerken van het eindproduct en bijdraagt aan de goede rijping ervan.

Deze combinatie “grondstof — product — naam” houdt verband met de specifieke sociaaleconomische ontwikkeling van het betrokken gebied en heeft specifieke kenmerken die elders niet te vinden zijn.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F4%252FD.3e3c7ab775de97861f62/P/BLOB%3AID%3D3339/E/pdf?mode=download